

Interview mit Martin Hahn

„Man kann schlechte oder gute Bio-Convenience herstellen“

Von der fertigen Backmischung bis hin zum tiefgefrorenen Hamburger – mittlerweile unterscheidet sich das Sortiment im Bioladen kaum mehr von dem eines konventionellen Supermarkts. Ob damit auch der hohe Qualitätsanspruch an ökologische Lebensmittel der Geschichte angehört, haben wir **Martin Hahn** von der Firma Isana Naturfeinkost gefragt.

Das Gespräch führte Heidi Tiefenthaler.

Martin Hahn
Isana Naturfeinkost
Leiter Qualitätssicherung
Gewerbering 22, D-86922 Eresing
Tel. +49/08193/9327-0
m.hahn@isana.de



Ö&L: Isana ist 1986 mit der Marke „bio-verde“ sozusagen als Feinkostpionier in den Biomarkt eingestiegen. Am Anfang wurden frische Teigwaren und Saucen produziert, inzwischen bietet das Unternehmen neben Antipasti, Pesto, Käse und Wurstwaren auch küchenfertige Bulgur- oder Couscoussalate und Maultaschen an. Wie kam es zu dem Trend hin zu verzehrfertigen Produkten?

► **Martin Hahn:** Uns haben einfach viele Kunden gefragt, ob wir nicht mehr in Richtung Convenience machen könnten. Unser Kunde ist eben nicht nur der Genießer, der sich ganz viel Zeit für's Essen und Kochen nimmt, sondern auch der Single oder Alleinerziehende, der sich schnell in der Mittagspause etwas Schmackhaftes zubereiten möchte, ohne vorher Spätzle zu schaben. Natürlich haben wir uns am Anfang gefragt, ob wir uns dem verschließen oder nicht.

Und wie reagieren die Kunden jetzt? Kommt das neue Sortiment gut an?

► Generell haben wir auf der ganzen Convienceschiene ein enormes Wachstum. Der Absatz bei den Maultaschen ist für ein neues Produkt überdurchschnittlich gewachsen und bei den Pastaprodukten war der Zuwachs zweistellig. Einzige Ausnahme im Conviencesortiment waren die Schupfnudeln mit Kraut und die Käsespätzle. Die haben sich auf dem Markt nicht durchgesetzt.

Woran lag's?

► Schwierig zu sagen – vielleicht am Preis oder die Gerichte passten einfach von der Art her nicht so in unser Sortiment.

Als Verbraucher werden wir immer wieder vor Convenience-Produkten gewarnt: jede Menge Zusatzstoffe und Dickmacher, dafür kaum gesunde Inhaltsstoffe. Ist das bei Öko-Convenience anders?

► Man kann gute oder schlechte Bio-Convenience herstellen, deshalb kann ich diese Frage nur für unsere Produkte beantworten. Fertig- oder Halbfertiggerichte sind relativ stark verarbeitet und darunter kann der Geschmack leiden. Viele Hersteller gleichen das durch Fett oder Aromen aus. Das ist in unseren Produkten nicht der Fall. Viele der in konventionellen Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffe sind laut Bioverordnung ohnehin nicht erlaubt. Konventionelle Convenience-Produkte enthalten beispielsweise oft künstliche Aromen, Natriumglutamat oder Diphosphat als Stabilisator. All das wird bei Bioprodukten nicht zugesetzt. Wir bei bio-verde verzichten generell auf Zusatzstoffe wie Aromen und Konservierungsmittel, auch wenn sie laut Bioverordnung erlaubt wären – obwohl das im Hinblick auf die Haltbarkeit nicht gerade einfacher wird. In den Anfängen von Bio war klar, dass die Produkte nicht so lange halten wie konventionelle. Inzwischen nimmt aber auch hier der Druck vonseiten des Handels immer mehr zu. Und auch der Biokunde wird dem „konventionellen“ Verbraucher immer ähnlicher. Er erwartet mehr und mehr, dass Produkte beispielsweise bis zum Schluss eine bestimmte Farbe behalten.

Conveniencefood: Ein Sortiment erobert den Ökomarkt

Der Ausdruck Conveniencefood (engl. für „bequemes Essen“) steht für alle Arten von vorbereiteten Essenszutaten und Nahrungsmitteln, die das Zubereiten einer Mahlzeit erleichtern. Was genau unter den Begriff fällt, lässt sich nicht trennscharf abgrenzen. Das Spektrum reicht von Kartoffelpüree in Pulverform über vorgeschnittelte Karottenscheiben bis hin zur fertigen Tiefkühlmahlzeit. Kritiker der bequemen Nahrungsmittel bemängeln geringe Vitamin- und Nährstoffgehalte, versteckte Fette, hohe Salzgehalte und einen übermäßigen Einsatz von Aromen, Konservierungsmitteln und sonstigen Zusatzstoffen. Außerdem stehen die schnellen Sattmacher im Verdacht, die Umwelt mit viel Abfall und hohem Energieverbrauch für Herstellung und Kühlung über Gebühr zu belasten.

Auch im Biobereich hat sich nach anfänglicher Skepsis der Trend zur schnellen Küche durchgesetzt. „Convenience ist mittlerweile ein sehr wichtiges und imageträchtiges Sortiment“, sagt Klaus Braun. Der Marktexperte berät seit 25 Jahren Unternehmen des Naturkosthandels. Zwei Prozent tragen Convenienceprodukte inzwischen zum gesamten Umsatz der Biobranche bei. „Das ist vom Volumen her zwar überschaubar, spricht aber für ein starkes Wachstum innerhalb weniger Jahre“, so Braun.

Von einem „Null-Angebot“ ausgehend hat der Ökomarkt mittlerweile ein ähnlich breites Sortiment wie der konventionelle Lebensmittelhandel entwickelt. Dem inhabergeführten Fachhandel rät Braun, nun eine gewisse Auswahl vorzunehmen: „Nur weil es alles gibt, muss man nicht alles haben“, gibt er zu bedenken. „Ein Fachgeschäft kann sich auch darüber profilieren, dass es bestimmte Produkte nicht anbietet.“ Bei aller Begeisterung sei es auch längst nicht so, dass die Kunden alles annähmen. So ist die Nachfrage in den letzten Jahren weniger stark gewachsen als das Angebot. Kurz- bis mittelfristig rechnet Braun mit einem weiteren Umsatzwachstum auf etwa drei Prozent des gesamten Biomarktvolumens.

Und wie lösen Sie dieses Problem? Haben Sie hier spezielle Verfahren entwickelt?

- Was den Geschmack anbelangt, vermeiden wir beispielsweise Geschmacksverstärker, indem wir Gewürze nur in der besten Qualität einkaufen. Bei den Pestos verarbeiten wir alle Zutaten kalt, so dass kein Geschmack verloren geht. Das wirkt sich natürlich wieder auf die Haltbarkeit aus. Die Produkte halten nicht so lange und müssen gekühlt werden. Gegen Farbveränderungen setzen wir statt chemisch hergestellter Zitronensäure reines Zitronensaftkonzentrat ein.

Kann ich mich also auch mit Öko-Convenience gesund ernähren?

- Das kommt auf die Zusammenstellung der Mahlzeit an. Ernährungswissenschaftlich sind unsere fertig gekauften Spätzle nicht ungesünder als selbst gemachte. Es kommt aber nicht nur auf das einzelne Lebensmittel, sondern auf die ganze Er-

„Der Biokunde wird dem ‚konventionellen‘ Verbraucher immer ähnlicher.“

nährungsweise an. Wenn Sie sich natürlich die ganze Woche nur von Teigwaren ernähren, fehlt Ihnen eine ganze Menge. Spätzle mit Salat dagegen geben schon eine vollwertige Mahlzeit ab.

Und wie ist das mit Ihren fertigen Salaten? Darf ich darin noch Vitamine vermuten?

- In unserem Couscous- oder Bulgursalat sind frische Zutaten, die man auch beim Selbstkochen meist erhitzt, wie Möhren oder Lauch. Wir dämpfen sie vor der Verarbeitung fünf Minuten – schonender geht’s auch zuhause nicht. Die wertgebenden Inhaltsstoffe bleiben dabei erhalten und das Vitamin Betacarotin in den Möhren wird dadurch sogar besser verwertbar.

Kann man also alles was an konventionellen Fertiggerichten auf dem Markt ist im Prinzip auch in gesunder Bio-Qualität herstellen oder gibt es da auch Grenzen?

- Produkte, die in Hinblick auf Haltbarkeit oder Geschmack nicht ohne den Einsatz von kritischen Zusatzstoffen funktionieren, wollen wir auch nicht auf den Markt bringen.

Stichwort Energieverbrauch und Abfall: Oft wird bemängelt, dass Fertiggerichte einen größeren „ökologischen Fußabdruck“ als frisch zubereitete Speisen haben. Spielt diese Überlegung bei ihrer Produktentwicklung eine Rolle?

- Nicht in erster Linie. Teilweise kann die industrielle Produktion sogar besser abschneiden als die individuelle Zubereitung, wenn man zum Beispiel auch die Einkaufsfahrt mit dem Auto und den Verbrauch von Küchenmaschinen und Herd in die Überlegungen einbezieht. Wir versuchen aber beispielsweise, die Lieferwege der Rohstoffe möglichst kurz zu halten. ■

Martin Hahn ...

... hat von 1996 bis 2002 in Jena und Bilbao Ernährungswissenschaften studiert. Seit 2003 leitet er die Abteilung Qualitätssicherung der Firma Isana Naturfeinkost (Hersteller der Marke „bio-verde“) im bayrischen Eresing.

- Weitere Informationen zum Unternehmen: www.isana.de